

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор _____



*Согласовано
Физический РК
ФУ, Жигулевск 71*

Меню на "06" декабря 2022г
Возрастная категория с 7 до 11 лет

Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 2

Директор _____



2 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
	<i>Завтрак</i>						
175	Каша вязкая молочная рисовая (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	200/10	30,00	5,74	11,32	41,27	290,72
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйца, сахар, масло раст., молоко сгущенное)	45/25	25,00	9,85	8,44	17,56	185,97
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	3,20	3,20	0,48	18,44	90,88
	<i>Дополнительная витаминизация</i>						
338	Десерт фруктовый (яблоко)	100	19,09	0,40	0,40	9,80	47,00
	Итого:	620	62,20	19,26	20,66	102,07	674,57

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

С. Власова ЕВ

Согласовано
 Технический РК
 Фвч Демидова К.В.

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор



Согласовано

ГБОУ С (О)ОШ № 4

Директор



Меню на "06" декабря 2022г
 Возрастная категория с 12 лет и старше

2 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<i>Обед</i>							
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса пыплат, зеленью (св. картофель, горох душистый, морковь, лук репч., раст. масло, мясо пыплат, укроп зелень, водаир. соль)	250/15/1	16,30	10,01	9,06	19,42	199,67
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч., томат. пюре, раст. масло, водаир. соль)	40/30	34,00	12,23	6,81	1,53	116,21
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, водаир. соль)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон. кислота)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль водаир.)	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
	Итого:	736	84,40	29,67	22,08	99,38	717,04

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

[Handwritten signature]

Утверждаю
 МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск
 Директор _____



Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № _____
 Директор _____



Меню на "06" декабря 2022г

ОВЗ. Возрастная категория с 7 до 11 лет. Возрастная категория с 12 лет и старше

2 день цикл. меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
175	Каша вязкая молочная рисовая (крупа рисовая, молоко 2,5%, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль)	200/10	30,00	5,74	11,32	41,27	290,72
ПР/ПР	Сырники творожные со сгущенным молоком (творог, яйцо, сахар, масло раст., молоко сгущенное)	45/25	25,00	9,85	8,44	17,56	185,97
376	Чай с сахаром	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	3,20	3,20	0,48	18,44	90,88
Дополнительная витаминизация							
338	Десерт фруктовый (яблоко)	100	19,09	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого:		620	62,20	19,26	20,66	102,07	674,57
Обед							
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зеленью (сп. картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	14,00	8,82	7,95	25,40	169,33
256	Мясо тушеное (свинина) (мякоть свинина, лук репч., томат. пюре, раст. масло, йодир. соль)	40/50	39,00	12,41	8,82	13,60	139,22
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5%, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
349	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимон)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
Дополнительная витаминизация							
ПР	Сыр плавленый ломтевой сливочный классич.	18	19,09	1,75	4,73	0,86	50,75
Итого:		806	87,10	30,41	27,71	118,29	760,46
Всего:		1426	149,30	49,67	48,37	220,36	1435,03

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

С. С. Селевко